

TORTA DELINOISETTE

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





DACQUOISE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELINOISETTE	g 400	Miscelare a secco DELINOISETTE e farina.
ALBUME	g 250	Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato ed aggiungere gli ingredienti "secchi"
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60	miscelando delicatamente.
FARINA "DEBOLE"	g 100	Formare i dischi dressando con sac à poche con bocchetta liscia su teglia con carta da forno.
GRANELLA DI NOCCIOLA - DA COSPARGERE SULLA SUPERFICIE PRIMA DI INFORNARE	Q.B.	Cospargere sulla superficie delle mandorle affettate o della GRANELLA DI NOCCIOLA e
		spolverare con zucchero a velo.
		Cuocere a 180°C per 20 minuti circa.
		NB. le dosi della ricetta permettono la realizzazione di 6 dischi da 15 cm di diametro (n° 3 torte)

GANACHE AL PRALINATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 200	Scaldare PRALINE AMANDE NOISETTE a 45°C ed aggiungere la panna fredda miscelando
PANNA 35% M.G.	g 160	delicatamente.



MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 200	Realizzare una ganache miscelando il PRALINE AMANDE NOISETTE con la panna(1), fino ad
PANNA 35% M.G (1)	g 200	ottenere una crema morbida ed omogenea.
PANNA 35% M.G (2)	g 350	Semi-montare in planetaria con frusta la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua.
LILLY NEUTRO	g 50	Incorporare la panna semi-montata alla ganache, miscelando delicatamente con una marisa; si
ACQUA	g 50	consiglia di aggiungere la panna in 2-3 volte.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA (VARIANTE VELOCE)

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NOCCIOLA	g 200	Montare panna, acqua e LILLY HAZELNUT in planetaria con frusta, fino ad ottenere una
ACQUA - T° (10-15°C)	g 250	consistenza morbida.
PANNA 35% M.G.	g 1.000	AVVERTENZE: è possibile utilizzare il prodotto anche con metodo indiretto, miscelando
		precedentemente con frusta LILLY HAZELNUT all'acqua ed incorporando poi la panna
		leggermente montata non zuccherata.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B.



COMPOSIZIONE FINALE

Prendere un disco di dacquoise, posizionarlo rovesciato e farcirlo con uno strato di ganache.

Utilizzando un sac à poche con bocchetta liscia nº10, formare dei ciuffi ravvicinati di mousse su tutto il perimetro della dacquoise.

Farcire l'interno del perimetro con ulteriore mousse alle nocciole.

Poggiare un disco di dacquoise sulla mousse e successivamente mettere in frigorifero.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il PRALIN AMANDE NOISETTE con il PRALIN NOISETTE.

